

Cette méthode n'est cependant utilisée que sur les viandes maigres comme celles de vieilles vaches qui ne peuvent être vendues aux abattoirs, ce qui permet leur revalorisation. D'autres variantes de cette technique comportent un salage ou un saumurage pimenté qui prolonge et améliore l'aspect organoleptique de ces viandes.

2.3. Enfumage :

L'enfumage est pratiqué pour le traitement des viandes, notamment les épaules de bœuf, la morue ainsi que certaines saucisses. La fumée émanant du bois d'érable, du hêtre et d'autres essences de bois à un effet de préservation, tout en contribuant à imprégner les aliments d'une saveur caractéristique recherchée. Le saurissage conserve les aliments (viandes et poissons) par la synergie du séchage et des antiseptiques contenus dans la fumée. On peut donc stopper le traitement à une humidité résiduelle plus élevée. L'aliment restant cependant assez coriace, par ajout de sel (agissant comme un antiseptique), on obtient des produits fumés peu séchés, et donc souples et agréables à consommer.

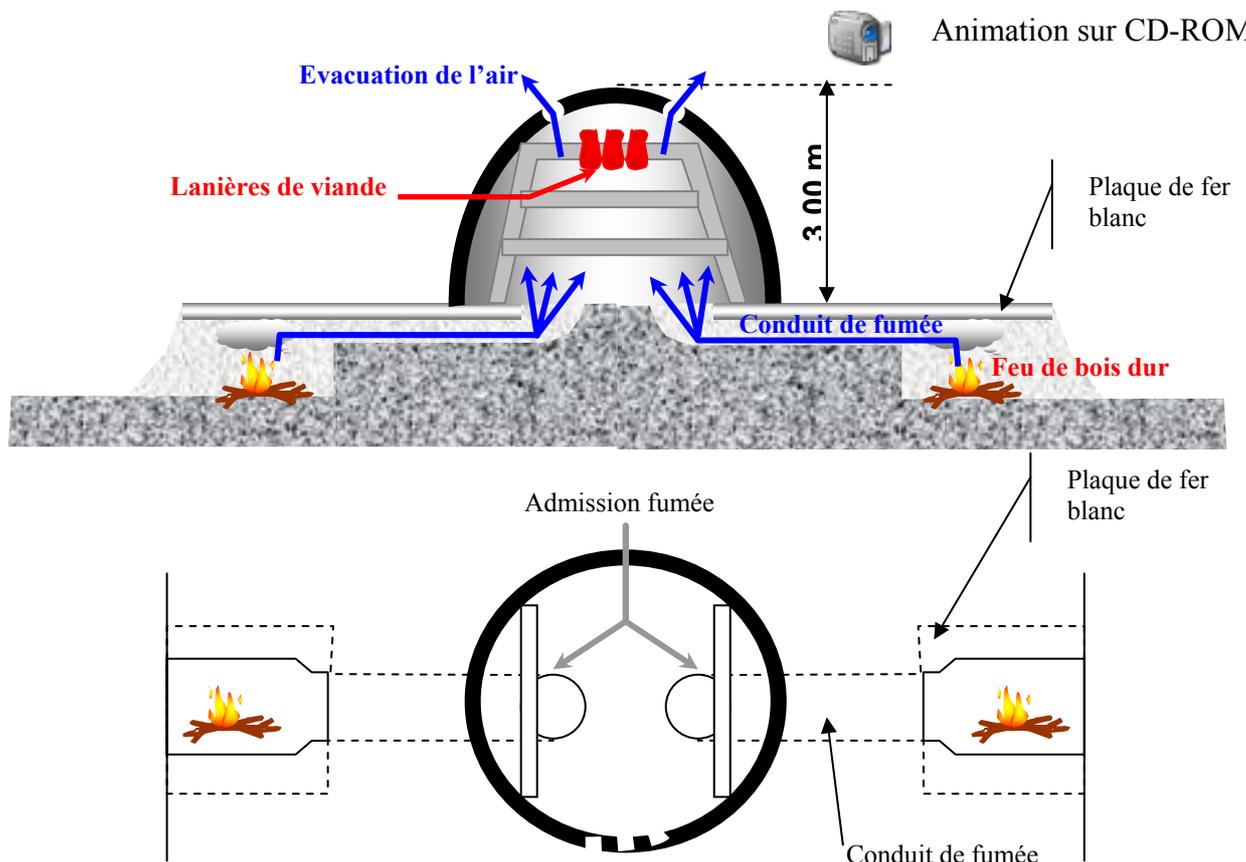


Figure 9 – Coupe transversale et longitudinale d'un fumoir traditionnel

Technique :

Le fumage à feu ouvert consiste à placer les morceaux de viande au-dessus d'un feu. De la taille ou plutôt du volume de ces morceaux dépend la réussite du procédé. La pénétration des fumées ne peut s'exercer sur des morceaux de plus de 2cm environ. Au-delà de cette épaisseur, les couches externes sont calcinées et le cœur reste cru et rose et

En vrac :

Celle-ci est principalement utilisée pour le lait destiné à la consommation (lait pasteurisé), la crème destinée à la beurrerie, le lait écrémé destiné au séchage, etc. la pasteurisation basse (63°C à 65°C pendant 30'') a pratiquement disparu au profit de la pasteurisation haute (72°C à 75°C pendant 15'').



Figure 10 - Photo d'un pasteurisateur industriel en bouteille

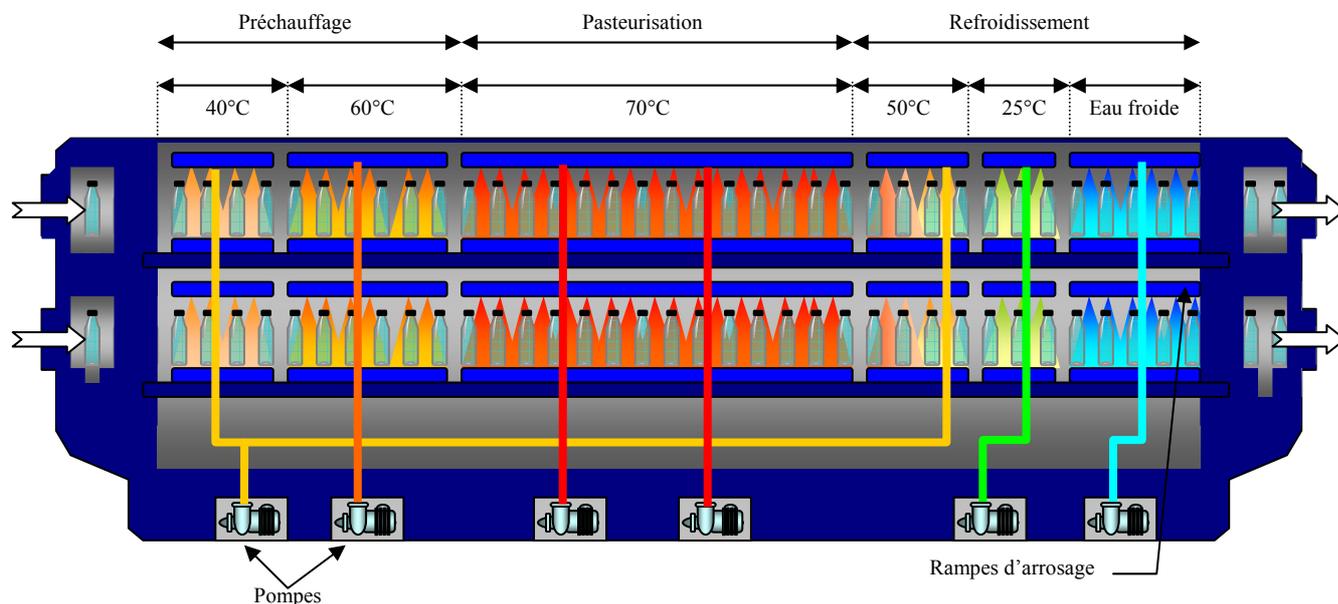


Figure 10 bis – Schéma d'un Pasteurisateur pour bouteilles (vue en coupe)



Animation sur CD-ROM

